



***LE MENU A 34.00 EUROS/TTC***

*Base de calcul : 30 personnes*

*La terrine de campagne*

*Le chutney d'oignons*

**&**

*L'escalope de veau à la crème*

*Les spatzeles*

**&**

*La tarte aux fruits*

***Ou***

*La salade mixte*

**&**

*L'escalope de volaille panée*

*Le gratin dauphinois et légumes*

**&**

*Le vacherin glacé*

***Ou***

*Le presskopf accompagné de salade verte*

**&**

*L'onglet de veau à la crème*

*Les tagliatelles*

**&**

*L'omelette norvégienne*

*Crème anglaise et coulis fruits rouges*



**Compris dans le prix**  
**LES BOISSONS ALCOOLISEES**  
(A discrétion)

*Le Pinot Blanc WANTZ  
&  
Le Minervoï « Réserve Saint Andrieu »*

**LES BOISSONS NON ALCOOLISEES**  
(A discrétion)

*Les eaux minérales de source alsaciennes  
(plate et pétillante)  
&  
Le café 100% pur arabica  
Et son sucre d'Erstein*

**NOS PRESTATIONS DE SERVICE**

**LE « MATERIEL ARTS DE LA TABLE » :**  
(Vaisselle complète, nappage blanc et serviette en tissu blanc,)  
Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée.

**LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE :**  
1 Maître d'Hôtel, prix de l'heure : 34.00 EUROS/TTC  
1 Chef de Rang, prix de l'heure : 28.00 EUROS/TTC

**Vacation estimée : 5h00**  
Mise en place : 2h00  
Service : 3h00